

Laiterie
du
Périgord

CREME DESSERT BIO VANILLE

- Crèmes desserts -

Dénomination légale: Dessert lacté bio au lait entier, à la Vanille .



Lait de Dordogne
Sans colorant
Arôme naturel de vanille
Sans conservateur



FR-BIO-01
Agriculture UE/nonUE

màj: 19/08/2022

Caractéristiques techniques

Code emballer : EMB396C

Gencod: 3 339 528 273 014

N° Agrément: FR 24 396 002 CE

lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C **Contrat date:** 18 jours

UVC: 100g

Unité carton: 24 **Dimensions cartons:** 399x293x63mm

Composition

Lait entier (77%)*, creme*, sucre de canne*, amidon de manioc*, lait en poudre*, arôme naturel de vanille* 0,8%,
épaississants: pectine, farine de carouble*.

* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique

Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	577 kJ 138 kcal
Matières grasses	7,10 g
dont saturées	4,70 g
Glucides	15,00 g
dont sucres	12,90 g
Protéines	3,60 g
Sel	0,10 g

Conditionnement

type de conditionnement pot plastique
système de fermeture du pot opercule aluminium

Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 abrogé par le décret 2007-1467 (16/10/2007) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Sécurité sanitaire

Produit non ionisé et sans OGM: Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Critère d'hygiène des procédés et de sécurité: Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Laiterie PECHALOU

24220 SAINT CYPRIEN

Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: pechalou@wanadoo.fr